

Objetivo: cocinar sin esfuerzo, sano y rico



El etiquetado de los electrodomésticos supone una guía en la elección de productos que repercutan positivamente en el ahorro de recursos y, en consecuencia, en el medioambiente. Asimismo, el desarrollo de soluciones que minimicen los desechos plásticos sigue siendo una alta prioridad para las empresas en materia de sostenibilidad.

No hay más que echar un vistazo a lo que ocurre a nuestro alrededor para comprobar que la situación económica no está en su mejor momento. Lo vemos en el supermercado a la hora de adquirir productos de primera necesidad, como pueden ser el aceite, la leche o el pescado, o cuando queremos repostar en la gasolinera o realizar una pequeña reparación en la vivienda y los materiales continúan encarecidos. En este sentido, la Asociación Nacional de Distribuidores de Cerámica y Materiales de Construcción (Andimac) hace sus previsiones para este año y pronostica que las reformas en el hogar se desplomarán un 6,2% durante 2023, después de haber venido de un periodo de ascenso (3,2%), según su *'Informe Anual 360º del Mercado Español de Materiales de Construcción en Edificación Residencial'*. Esto podría tener su significado en que durante los periodos anteriores se produjo una *"intensa actividad en la reforma"*, expone la patronal. Prevé que se reformen 1,7 millones de viviendas y que se inviertan 850 euros de media por hogar. Pero esta situación podría cambiar, ya que considera que a partir de finales de este año y comienzos

Algunos hornos permiten cocinar varios platos a la vez sin que exista un cruce de olores y sabores

del que viene se dará impulso a la rehabilitación de inmuebles para mejorar su eficiencia energética a través de los fondos europeos. En este sentido, manifiesta que *"España está ante una oportunidad de mejorar de forma clara la calidad del parque edificado en términos de prestaciones. Y para ello es importante que el sector sea capaz de transmitir a los usuarios una visión integral de estas mejoras que, además de reducir los consumos energéticos, mejoran la calidad de vida dentro del hogar"*. Sin ir más lejos, la consultora GfK ha publicado recientemente los datos de su informe *'Euro Clima de Consumo'*, en el que se puede ver como se ha detectado un estancamiento en el consumo en el mes de agosto, que no sólo afecta a España, sino también lo hace a nivel europeo. La incertidumbre económica y las expectativas de ingresos de los hogares impactan de lleno en la previsión de gasto. En este sentido, los expertos señalan que *"si bien la propensión al gasto en el continente todavía reviste una cierta gravedad, se encuentra dentro de una tendencia de recuperación paulatina, quizás no lo suficientemente potente como para augurar una reactivación del consumo durante el último trimestre del año, momento clave para el cierre de las empresas"*.

Preparados para la remontada

Aunque el panorama económico actual no es nada alentador, el mercado español de Línea Blanca continúa la tendencia marcada en años anteriores y registra un crecimiento. Sin embargo, este ascenso no ha sido tan marcado como el de 2020 y 2021, cuando se incrementó un 9%, de los 1.848 a los 2.015 millones de euros. Al año siguiente se facturaron 2.061 millones de euros, un 2,2% más que en la temporada anterior. En cambio, en lo que respecta a unidades, el modelo es completamente distinto porque, aunque de 2019 a 2020 hubo una caída, un año más tarde se podría hablar de recuperación al pasar de los 8.312 a los 9.138 millones de aparatos vendidos, lo que supone un aumento de casi un 10%. Pero al llegar 2022 la situación se torció y estos valores se desplomaron un 7%.

Lo que ocurre con algunas categorías de producto es un fiel reflejo de lo que se ha producido con las unidades, sobre todo en cuanto a

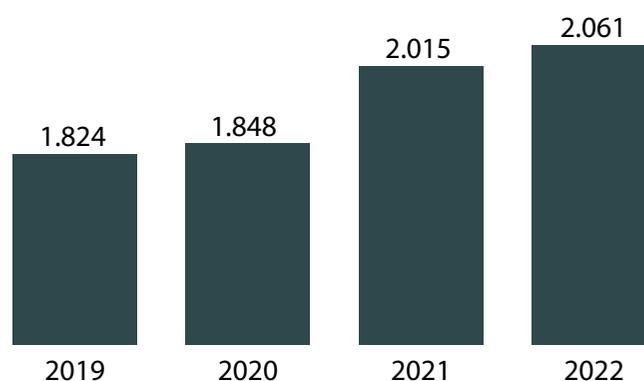
cocinas y campanas, que cayeron entre 2019 y 2020 para luego subir y volver a descender en 2022 (3 y 10%, respectivamente). Los hornos, en cambio, siguen en ascenso hasta que llega este último año, en el que decaen (11%). Las encimeras bajan un 7% en el último periodo. Si nos concentramos sólo en este bloque anual podemos ver como las encimeras encabezan el ranking, con más un millón de unidades, seguidas de las campanas (875.575 uds.) y los hornos (782.985 uds.), y cierran la lista las cocinas (66.619 uds.).

La subida de precios también se ceba con el sector. Las campanas casi se convierten en un artículo de lujo para el consumidor, en un momento en el que los bienes de primera necesidad, la energía y el combustible están más que disparados. Este producto ha subido un 12% de un año para otro. Las cocinas, encimeras y hornos se encuentran a la par porque sus costes se han elevado entre un 6 y un 8%. Estos datos guardan bastante relación con los siguientes porque la subida de precios también afecta a las ventas. De hecho, los hornos son los que han salido peor parados al bajar en ambas categorías, con un -11% en unidades y un -2% en valor, seguidos de las campanas, con -10 y un -2%, respectivamente. Las encimeras siguen el mismo camino, con un -7% y un -6%, y las cocinas, aunque han reducido el número de unidades (-3), han aumentado su valor un 5%.

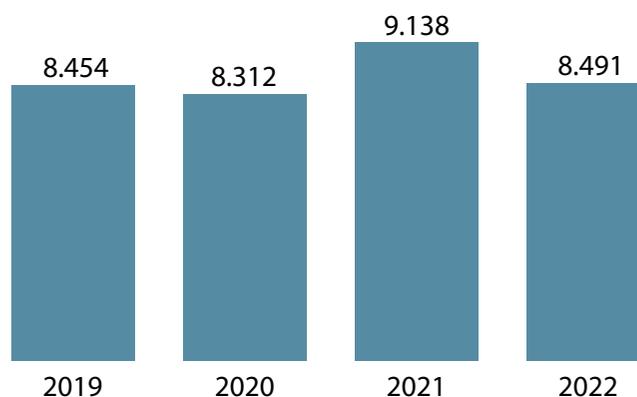
De cualidades notables

Lo expuesto en la feria internacional de tecnología y electrónica de consumo IFA, celebrada en Berlín a principios de septiembre de 2023, es una antesala de lo que acabará impactando en el mercado. La receta está clara: promover la sostenibilidad y el ahorro de energía, introducir

MERCADO ESPAÑOL DE LÍNEA BLANCA 2019-2022
MILLONES DE EUROS

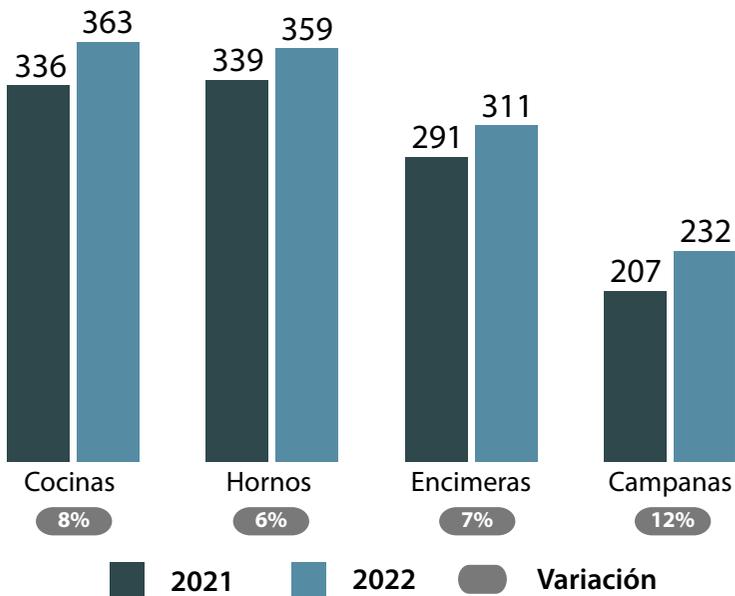


MILLONES DE UNIDADES



Fuente: Consultoras. Elaboración: Electromarket.

MERCADO ESPAÑOL DE ELECTRODOMÉSTICOS DE COCCIÓN - PRECIO MEDIO

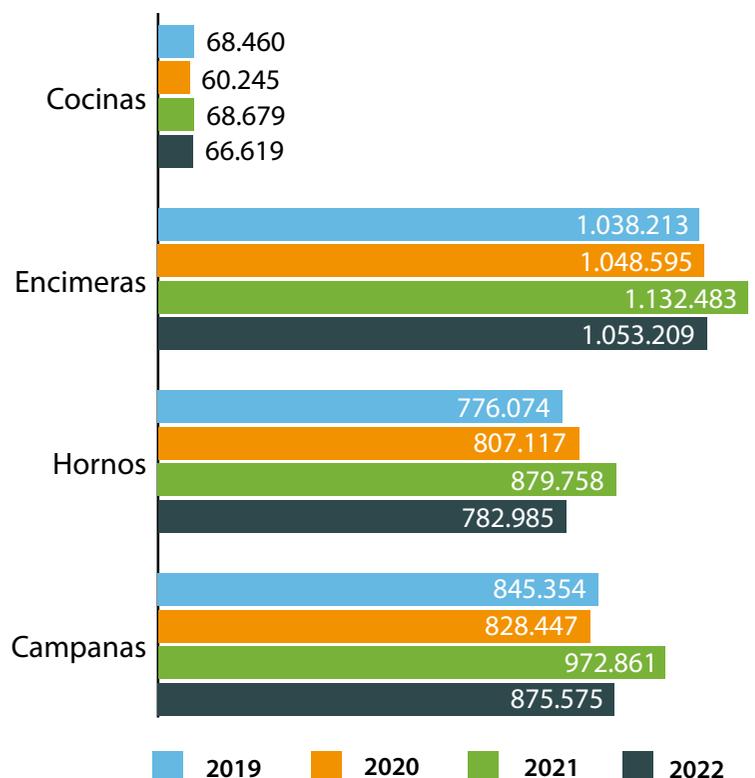


Fuente: Consultoras. Elaboración Electromarket.

la inteligencia artificial y utilizar materiales reciclados para dar lugar a aparatos con estética moderna y que vayan a juego con el mobiliario. Siguiendo estas instrucciones, cada fabricante hace lo que está en su mano para que los consumidores puedan equipar sus hogares con aparatos de diseño pero con una funcionalidad sobresaliente, que no sólo se limitan a cumplir la función que se les ha encomendado, sino que buscan alcanzar la perfección. Quien instala un horno hoy en día, tiene un tesoro porque no hace falta ser un chef profesional para obtener unos resultados culinarios favorables. Con ellos se pueden cocinar varios platos a la vez sin que exista un cruce de olores y sabores, su capacidad interior aumenta, ofrecen limpieza automática por pirólisis, por lo que no habrá que preocuparse de la suciedad una vez terminada la cocción, y hasta algunas referencias vienen con cámaras en su interior para que podamos controlar el cocinado a distancia en el móvil o tablet sin tener que abrir y cerrar la puerta del aparato de forma constante, evitando que el calor se vaya. Otros incluso traen recetas programadas, de modo que tan sólo tendremos que preocuparnos de cuál elegir y meter el producto dentro, luego, el equipo se encargará del resto ajustando de forma automática los parámetros para su elaboración. Ahora que el cocinado saludable está más que en auge, tras la irrupción de las freidoras de aire, los hornos no han querido perder la oportunidad de sumarse a esta revolución de consumo consciente. Así, el modelo Premium Serie 8 de Bosch, además de contar con la función de vapor, viene con la de *Air Fry*, pudiendo cocinar los comestibles sin que pierdan sus propiedades y proporcionar una fritura más saludable, según demanda. Cosori, lo que consigue con AF Oven, es unificar las ventajas de una freidora de aire con las de un horno tradicional, dando lugar a un equipo compacto. Posee una potencia de 1.800W, su temperatura máxima es de 220°C y trae 11 programas predefinidos para freír con aire caliente, hornear, recalentar, mantener caliente o deshidratar, entre otros. Hay que sumar el doble acristalamiento y la luz interior. A su vez, el nuevo horno de Miele es capaz de identificar los alimentos que están dentro y ajustar automáticamente las indicaciones más adecuadas para cada uno de ellos. Grundig introduce la tecnología *HotAero Pro*, que realiza un

reparto justo del aire caliente por el interior del equipo, empleando para ello un doble sistema de ventilación, lo que se traduce en productos cocinados en su punto óptimo, sin miedo a que se pasen o que nos quedemos cortos en cuanto a cocción. Para los que la cocina sea su segunda casa, Samsung completa su experiencia con Samsung Food, una completa aplicación que brinda acceso a más de 160.000 recetas, sugiere platos en función de las preferencias del usuario y de los alimentos que estén en temporada en ese momento, es posible compartir las elaboraciones con la comunidad de usuarios, planificar las comidas, hacer la lista de la compra e, incluso, conectarse con un horno compatible para enviar las configuraciones necesarias para la ejecución del plato. Volviendo a las novedades en hornos existen referencias enfocadas a la elaboración de pizza, como los MaestroPizza de Teka, de formato compacto, que logran alcanzar los 340°C de temperatura y vienen dotados de los accesorios imprescindibles para sentirse como un auténtico pizzero sin salir de casa: una piedra especial cerámica sobre la que colocar la masa y facilitar que la humedad de la masa se absorba y le otorga una textura crujiente, y una pala de acero inoxidable para manipularla mejor. De la mano de Panasonic llegan unos hornos microondas sobremesa que alcanzan una temperatura que va de los 30 a los 200°C, disponen de 16 programas automáticos y destaca el modo *Eco Combi*, que combina la función de grill y microondas en simultáneo, reduciendo así el consumo energético y acortando el tiempo de cocción. Como podemos observar, contamos con infinidad de modelos a elegir: empotrados, de libre instalación, de sobremesa, especializados en la elaboración de un comestible en concreto, compactos y multifunción, con los que cocinar de una forma más rápida y realizando el mínimo consumo, a la vez que se encargan de realizar un reparto justo del aire caliente por el interior.

MERCADO ESPAÑOL DE ELECTRODOMÉSTICOS DE COCCIÓN - UNIDADES VENDIDAS



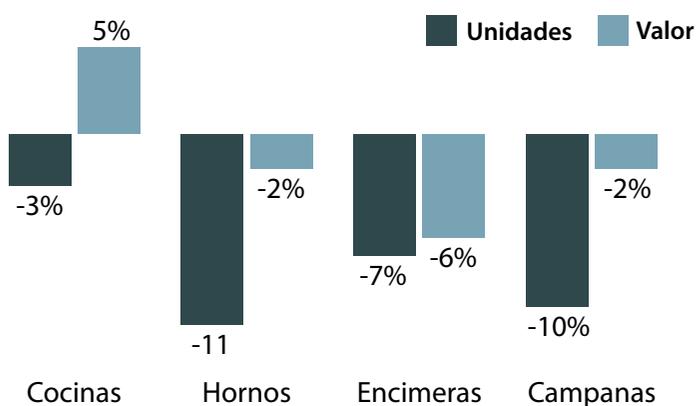
Fuente: Consultoras. Elaboración Electromarket.

Estos asumen varias tareas: microondas, cocinado al vapor, grill, en algunos casos se acompañan de una sonda térmica que habrá que introducir dentro de la carne y adaptar la temperatura al gusto, como si de un asador se tratara, como acontece con el horno multifunción GEBD19401BPH de Grundig. En ocasiones puede pasar que el horno en cuestión no tenga la función de fritura saludable o de cocción a vapor, pero sí traiga consigo los accesorios necesarios para llevarla a cabo: la bandeja perforada o el contenedor de vapor, por ejemplo.

La orquesta está afinada

Dicen que cada maestrillo necesita su librito, y en el ámbito de la cocina ocurre algo parecido. Cada consumidor necesita tener a su disposición las herramientas que mejor le vengan para poder desempeñar su labor de forma óptima. La cocina y la campana son innegociables. Pero como no todos podemos permitirnos el lujo de contar con un espacio culinario digno de un prestigioso chef, tenemos que adaptar cada una de las piezas al lugar con el que contamos. En una isla o península es común ver una encimera con campana. Ambas piezas se pueden colocar de forma independiente o podemos optar por una placa de cocción que ya venga con un extractor integrado. Los obstáculos desaparecen, crecemos en amplitud y todo queda reducido a un minimalismo absoluto. Si la estancia nos lo permite, decantarnos por una campana decorativa no sería una mala opción, pues atrapa el humo y los malos olores, a la vez que ilumina y decora el espacio. La estructura colgante, que parece quedar en suspensión, es otra de las ideas a barajar, ya que además de cumplir con lo anterior viene con estantes para almacenar las hierbas aromáticas, las especias, etc., así como un soporte en el que colocar la tablet para seguir la receta o recargar el equipo si fuera preciso. Para los que buscan una opción que pase desapercibida existen las de techo, las cuales se pueden pintar del mismo color que la pared y poseen iluminación LED regulable. Para las inclinadas de pared no hace falta contar con muchos metros: se presentan bajo unas líneas modernas en cristal negro o revestidas de blanco, cuentan con control táctil e iluminación LED, son potentes y su funcionamiento es silencioso. Volviendo a las placas de inducción con extractor añadido, estas se adaptan a cualquier tamaño de recipiente, sea olla o sartén, pudiendo moverlos por la superficie con comodidad. Dentro de este apartado contamos con varias versiones: las que incorporan la zona de aspiración en el centro de la encimera, de forma longitudinal o redondeada, o las que agregan una solapa en su parte superior que se abre cuando está en uso y se recoge cuando se termina el servicio, como Brera de Falmecc. Existen

MERCADO ESPAÑOL DE ELECTRODOMÉSTICOS DE COCCIÓN - EVOLUCIÓN DE LAS VENTAS



Fuente: Consultoras. Elaboración Electromarket.

otros modelos todavía más futuristas donde placa y campana llegan al entendimiento: la segunda se pone en marcha cuando la primera comienza a trabajar. Así, sobresale de la parte de arriba una especie de pantalla transparente a modo de extractor telescópico de encimera con acabado de cristal, que se esconde una vez da por concluida su función. Atrapa los humos y los malos olores, se puede personalizar en cuanto a color e intensidad lumínica, manejar a distancia a través del smartphone y sus filtros se pueden lavar en el lavavajillas, ¿qué más se puede pedir? Viene de la mano de Siemens. Es ideal para colocar en una isla o en una instalación que se abra al salón.

Las de inducción también se remodelan para incrementar esa versatilidad tan ansiada, dando cobijo a diferentes recipientes en una

Las placas de inducción se remodelan para incrementar esa versatilidad tan ansiada, dando cobijo a diferentes recipientes en una misma superficie y moverlos a nuestro antojo

misma superficie y moverlos a nuestro antojo a lo largo y ancho de su extensión, pudiendo combinar varias zonas entre sí. Algunos dispositivos albergan otro tipo de contenedores, como plancha grill o teppanyaki, otras traen funciones específicas para confitar, pochar o derretir algún alimento, hervir e, incluso, cocinar arroz con tan sólo apretar un botón, como las DirectSense de Teka. Y esta misma firma ha puesto a disposición de los usuarios un nuevo producto centrado en la paella. Se trata de una placa con una función determinada para elaborar este alimento, que guía paso a paso al consumidor y hasta contempla la fase de Socarrat, para aportarle un toque crujiente a su base. Admite paellas de hasta 40 centímetros. Se presenta bajo el nombre de MestrePaeller. Miele añade el revestimiento DiamondFinish, gracias al cual "los arañazos producidos por la arenilla se reducen en un 95%, y los producidos por el uso de estropajos abrasivos en un 70%", informan en la página web de la compañía. Además de rayar la superficie, otra de las preocupaciones que nos asaltan durante el cocinado son las salpicaduras, que caen directamente a la superficie. Consciente de ello, las nuevas placas de Bosch con extractor integrado vienen dotadas de un mecanismo anti derrames, consistente en dos depósitos que recogen los líquidos, "protegiendo al 100% tanto el motor como el interior", aseguran. Las de gas natural o butano no han dejado de brillar en un momento en que la energía tanto se dispara como se desploma en un mismo día. Hay fabricantes que dedican una parte de la superficie a la placa de gas y la otra a la de inducción, así el cocinero podrá elegir si las maneja por separado o a la vez. Es importante señalar que las de gas han evolucionado mucho: no hace falta tener un mechero o encendedor a mano gracias al autoencendido, la intensidad de la llama se puede regular con precisión, el quemador ofrece diferentes niveles de potencia, la entrada de gas se bloquea de forma automática si se detecta que el fuego que está en marcha se ha apagado la llama, algunas sustituyen los mandos físicos por el control táctil y cambian el color en acero inoxidable por el cristal negro y encima se colocan las rejillas de hierro fundido, otorgándole resistencia y durabilidad.

Como se puede comprobar, los electrodomésticos están afinados y listos para trabajar, ahora sólo falta hacer la selección y ponerlos a funcionar. ▶